Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Baux-de-Provence : le Domaine de Manville crée un nouveau centre de formation



Le Domaine de Manville a inauguré son centre de formation aux métiers de l'hôtellerie afin de pallier le manque de personnel qualifié. Objectif ? Former des personnes éloignées de l'emploi pour, ensuite, les recruter dans l'hôtellerie-restauration qui peine à embaucher du personnel qualifié et à le fidéliser. Son originalité ? Recruter localement et pérenniser les emplois tout en assurant une formation rapide liée à un poste à pourvoir.

Manville formation

Manville formation est un centre de formation aux métiers de l'hôtellerie financé conjointement par le Domaine de Manville et Pôle emploi proposant un cursus théorique de plusieurs semaines délivré par des professeurs d'école hôtelière et des professionnels du Domaine. Ce temps d'apprentissage est suivi d'un contrat à durée déterminée de plusieurs mois dans l'établissement de luxe. La formation s'adresse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

volontairement à des publics en difficulté : primo-arrivants sur le sol français, mères isolées et jeunes adultes en situation de décrochage scolaire. Objectif ? Créer, en local, un vivier de compétences répondant aux besoins en personnel des établissements hôteliers des Alpilles et d'Arles, les structures communiquant régulièrement entre elles et faisant face aux mêmes problématiques.

La 1re promotion

C'est ainsi que la 1re promotion a reçu son attestation de formation début septembre. Ainsi, sur 12 élèves 9 sont allés au terme de la formation et effectuent à l'heure actuelle leur contrat à durée déterminée au poste proposé. Des exemples ? Hadayatullah, Afghan de 33 ans a été pris en charge à son arrivée en France par l'association Entraide Pierre Valdo. Il est devenu 'Butler' –majordome- attaché au service des maisons du Domaine. Son rôle ? Interagir avec tous les services proposés par l'établissement comme la blanchisserie, la gestion des animaux, le voiturier ou encore le chef de cuisine. Il est en mesure de répondre ou même d'anticiper toutes les demandes de la clientèle et d'y répondre efficacement. Son profil ? Rigueur, courtoisie, empathie, discrétion, et capable de gérer les situations complexes. Alexy cherchait sa voie. Il est devenu commis de salle au restaurant étoilé Michelin l'Aupiho du Domaine. Il participe, sous la direction d'un chef de rang, à la mise en place du service, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation. Isil est une maman isolée de 36 ans. Elle a été dirigée vers Manville formation par l'association de réinsertion Amidon 84 qui vient en aide aux femmes en situation de précarité en les formant au repassage du linge apporté par les particuliers. Elle a intégré l'équipe des femmes de chambre de l'établissement.

Ils ont dit

Massimiliano Bigoni, Formateur des métiers de la salle, sommellerie et savoir-être

«Nous venons d'achever notre 1re formation conjuguant 10 semaines théoriques et 6 mois de pratique en contrat à durée déterminée selon un dispositif Pôle emploi financé par l'Etat du nom d'AFPR : action de formation préalable au recrutement. Ensemble, avec Yann (Ndlr : Yann Pavie, coordinateur de la formation), nous avons développé des fiches pédagogiques de travail en salle. Pour l'occasion, nous avons conçu un enseignement en tronc commun avec le personnel d'étage (Ndlr : qui a en charge le nettoyage et la mise en ordre des chambres, des parties communes de l'établissement hôtelier, éventuellement le service du petit-déjeuner, l'entretien du linge et qui contribue à la qualité de l'accueil et du séjour de la clientèle). Moi-même, issu du métier, je me suis lancé dans la formation il y a 4 ans, me penchant particulièrement sur le volet des ressources humaines. Cette 1re cession a réclamé une formation de formateurs concoctée pour chaque responsable de service, ainsi la gouvernante d'étage a elle-même formé de façon théorique puis pratique les candidates au métier de femmes de chambre.»

Yann Pavie, Coordinateur de la formation

«Nous sommes un organisme externe qui a monté, au sein du Domaine de Manville, cette formation qualifiante de façon à permettre un accès immédiat au métier. Ma mission ? Concevoir et organiser sur les volets administratif, technique et pédagogique. Pour cela, j'ai recruté des professionnels experts dans leur métier. Le concept ? Des gens du métier qui forment au métier. Les formateurs sont, pour la plupart, des collaborateurs du Domaine. Les candidats ? Nous sommes allés les chercher en privilégiant des partenariats avec des associations, Pôle emploi, recrutant les profils qui nous paraissaient les plus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

motivés et intéressés par nos propositions de postes, avec une majorité de femmes dans le housekeeping, l'entretien des chambres et des étages.»

«L'idée ? Transmettre aux candidats des compétences haut de gamme qui pourront leur servir durant tout leur parcours professionnel. Je suis moi-même enseignant en collège et lycée professionnels en hôtellerie et restauration. Cette 1re formation a été un succès puisque toutes les personnes l'ayant suivie, en dehors de 3 abandons, ont été embauchées. 5 femmes de chambre ont signé un CDI, un majordome pour les maisons hôtelières et un commis chef de salle qui passera demi-chef de rang en restaurant gastronomique.»

Jérémie Picot, Directeur du Domaine de Manville
«Ce qui est intéressant ? Les candidats à la formation sont âgés de 19 ans à 45 ans. Leur parcours de vie est étonnant. Ils viennent d'Afghanistan, de République Dominicaine, du Maroc, de Turquie posant leur valise dans le Grand Avignon et faisant face, parfois, à des situations complexes voire difficiles. Aujourd'hui, ils sont la fierté du Domaine car nous avons su créer des vocations. Ils accèdent à un métier où d'habitude il faut des années de pratique, particulièrement dans un établissement comme celui-ci, avant de pourvoir y accéder.»

«Nous avons créé une formation 'Femme de chambre' inexistante en France. L'originalité de notre démarche ? Alors que les métiers de l'hôtellerie restauration s'apprennent dans de grandes écoles en France et à l'étranger et se font, souvent, hors territoire, nous avons choisi, à l'inverse, de concocter une formation rapide liée à un emploi dans le secteur du luxe, avec des personnes du territoire. En les mettant à l'honneur nous reconnaissons leur combat pour en arriver là.»

Actualité
«En janvier 2020 nous avions un début d'année prometteur avec des séminaires et des mariages. Nous voulions atteindre, sur l'ensemble de l'activité qui comprend le golf, le Spa, l'hébergement et la restauration, les 10M€ de chiffre d'affaires, contre 9 l'année dernière, mais nous ne les atteindrons pas et essuierons d'importantes pertes. La Covid 19 a fortement impacté le secteur. Nous avons utilisé le temps du confinement pour faire des travaux, comme la réalisation d'un practice de golf avec la plantation de 80 oliviers ouvert à la mi-septembre ; la conception et l'exploitation sur 1,5 hectare d'une ferme agro-écologique en permaculture (Ndlr : diversité des cultures). Nous possédons une trentaine de ruches et accueilleront bientôt une quinzaine de poules.» Le Domaine est actuellement fermé en raison du confinement du mois de novembre.

Bientôt
«Bref, la période de confinement nous a permis de nous remettre à jour et de rouvrir sereinement le 12 juin avec les gestes barrière conciliant vigilance de la clientèle, qualité de service et respect des règles en vigueur. La saison estivale a tenu ses promesses, bien au-delà de nos espérances avec un taux d'occupation des maisons de 92%. Nous sommes inquiets car notre clientèle est en majorité constituée d'Américains, de Belges, de Suisses et d'Anglais. Notre activité séminaire se révèle également compliquée car les agences étrangères avec lesquelles nous travaillions sont en stand-by. La clientèle locale et régionale jusqu'à Montpellier, Nîmes, Marseille, Avignon reste présente, en hébergement, le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

week-end. Une piste à explorer ? Les Tours operators de golf qui, ne pouvant pas proposer à leurs clients des destinations étrangères très connues pour leurs parcours : Maroc, Espagne, Portugal, Ile Maurice, peuvent proposer ceux de Provence. Economiquement l'année 2020 aura été très compliquée, heureusement 2019 avait été une excellente année. Nous sommes obligés de travailler différemment, avec un personnel de plus en plus polyvalent et moins de saisonniers. En 2021 nous nous lancerons dans l'agroforesterie en créant une forêt où légumes et fruits pousseront à l'ombre des frondaisons. Nous pensons également à un bassin de rétention d'eau pour irriguer les différentes plantations et cultures.»

La démarche RSE

«Entre le centre de formation, la permaculture, le tri-sélectif engagé dans tous les services et activité du Domaine de Manville, l'acquisition d'un composteur, l'organisation d'un cycle de conférence 'Les rencontres de Manville' orienté sur les démarches environnementales avec des orateurs reconnus pour leur vision novatrice dans le domaine écologique, le domaine de Manville est sensible et participe activement à la Responsabilité sociétale, sociale et environnementale de l'entreprise. En ce moment nous travaillons sur le remplacement des 20 000 bouteilles en plastique, que nous consommons chaque année pour nos clients, par des récipients compostables, en partenariat avec la Fondation environnementale Relais vert située à Carpentras et la société 'Tetra pack' d'emballage carton alimentaire. Le but de cet accompagnement ? Qu'au lieu de trier nos déchets, demain nous en produisions moins.»

Patrick Saut, Propriétaire du Domaine de Manville

«L'homme est au centre du jeu et de sa motivation dépend la réussite et le bon fonctionnement de toute structure. Le résultat d'une entreprise ne se décrète pas par mail ni note de service mais est la conséquence d'un état d'esprit, de la motivation des équipes, d'un respect mutuel, d'un label qualité et d'une bienveillance commerciale. Nous revendiquons ces valeurs fortes d'engagement sur le plan social et environnemental et c'est sur ces bases qu'a été créé Manville formation car la période complexe et anxiogène que nous vivons avec ce virus ne doit pas nous éloigner de nos fondamentaux. L'hôtellerie de luxe peine à recruter des profils adaptés et son personnel est souvent déraciné et itinérant. Manville formation intervient ici pour une formation courte afin que les personnes formées acquièrent rapidement des standards, codes et techniques de l'hôtellerie de luxe afin de répondre aux besoins des structures hôtelières. Nous souhaitons multiplier ces formations en nous rapprochant des agences d'intérim afin de répondre aux besoins ponctuels ou saisonniers de la région imaginant, ainsi, occuper à 80% voire à plein temps les personnes formées et ancrées sur le territoire. Nous croyons en l'avenir de la profession, de la région et de nos métiers. L'entreprise vivra l'avenir qu'elle se construira sinon elle subira l'avenir qu'elle méritera.»

Domaine de Manville

Situé aux Baux de Provence, à proximité du Luberon, le Domaine de Manville fut, depuis 1908, consacré à l'agriculture. Bergerie et dépendances dessinent encore l'usage premier de la propriété. La reconversion architecturale du domaine a été commandée par ses nouveaux propriétaires : Edith et Patrick Saut. La transformation du lieu et de son environnement a été réalisée, dès 2014, par Mireille Pellen, architecte du Patrimoine en collaboration avec les paysagistes de PEP'S (pour les aménagements extérieurs) et Annie Zéau (pour la décoration intérieure) permettant de restaurer et d'étendre l'ensemble bâti en un hôtel 5 étoiles. Le domaine s'épanouit dans un écrin de 100 hectares d'une nature très

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

présente avec un potager, un verger, une oliveraie, des ruches, des vignes et, plus récemment, une ferme !

Dans le détail
Le Domaine de Manville s'articule autour d'un hôtel 5 étoiles de 30 chambres et suites. Le Restaurant a obtenu 1 étoile au Michelin. Sont également proposés : un bistrot, un salon de thé, une verrière, 9 Maisons hôtelières de luxe, 2 piscines extérieures, 2 salles de séminaires, 1 salle de réunion de 90m2, un Spa avec piscine intérieure, jacuzzi, hammam, sauna, une tisanerie, une salle de fitness, une autre de repos, et enfin, un parcours de golf 18 trous éco-responsable.

04 90 54 40 20 www.domainedemanville.fr

La JCE du Grand Avignon forme les jeunes à la prise de parole en public

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



La Jeune chambre économique (JCE) du Grand Avignon et la Mission locale Jeunes du Grand Avignon viennent de former 12 jeunes âgés de 16 à 25 ans à la prise de parole. Objectif : faciliter leur insertion sur le marché du travail.

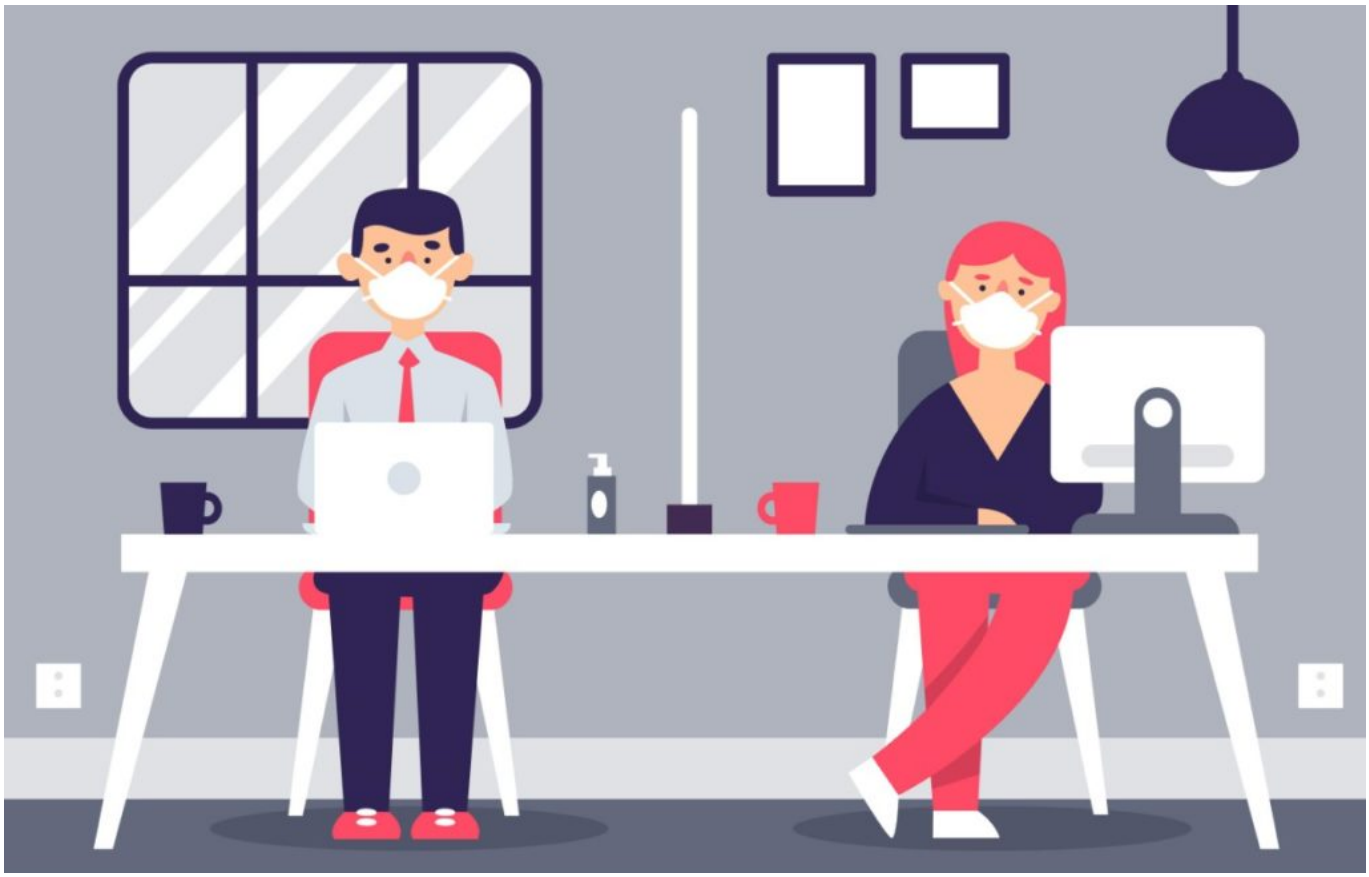
Début octobre, les membres bénévoles de la JCE du Grand Avignon se sont rendus dans les locaux de la Mission locale le temps d'une journée de formation à la prise de parole en public. Une action qui s'inscrit dans le 'Forma'Tour Challenge' initié par la Jeune chambre économique Française et dont la vocation est d'aider à développer l'expression écrite et orale, l'éloquence et la confiance chez les jeunes. Dispensée aux membres de la JCE, la formation 'Prise de parole en public' permet d'apprendre les bases indispensables pour une présentation impactante, structurée et efficace. Ainsi, Laurent Minery, formateur, et Aurélie Brière, animatrice, tous deux membres de la JCE du Grand Avignon, ont formé 12 jeunes de la Mission locale en recherche d'emploi, en leur donnant toutes les clés nécessaires pour être à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

l'aise dans leur futur entretien d'embauche.

Santé : mieux agir face au coronavirus avec le Codes



Le Codes (Comité départemental d'éducation pour la santé) de Vaucluse s'adapte au climat sanitaire mondial. Il propose, pour cette rentrée, une formation sur le sujet du coronavirus. Financée par l'ARS (Agence régionale de santé) et la Région Sud, cette formation est réservée aux professionnels, mais aussi aux bénévoles dont l'activité engage à rencontrer des publics.

Une nouveauté distingue cette formation des précédentes : elle peut se suivre en présentiel ou par visioconférence. Le module en présentiel est limité à 10 personnes afin de respecter au mieux les règles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

sanitaires. Celui à distance, limité à 20 personnes, est donc nécessaire pour atteindre plus de professionnels et bénévoles. L'objectif principal constitue la compréhension des mesures barrières afin de réduire au maximum les risques de propagation. Accompagner les professionnels sur leur façon de gérer la situation est aussi un des objectifs de cette formation. A l'issue de l'atelier, les professionnels et bénévoles devraient avoir accumulé assez de connaissances pour accompagner les publics qu'ils rencontrent et répondent à leurs préoccupations. Ils devraient également être capable d'expliquer les mesures barrières et le rôle de chacun dans cette crise en tant qu'acteur de santé.

Formation à distance : Jeudi 17 et lundi 21 septembre. 14h 15h30. Application gratuite Zoom

Formation en présentiel : Vendredi 2 octobre. 9h30 12h30. Avignon. Lieu précisé lors de l'inscription.

Formation gratuite. 04 90 81 06 89. accueil@codes84.fr.

Par Vanessa Arnal

Journaliste stagiaire de l'Ecole de journalisme de Nice

Avignon : le Codes forme à la régulation émotionnelle et la dynamique de groupe avec la méditation de pleine conscience

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Le Comité départemental d'éducation pour la santé de Vaucluse (Codes 84) organise une formation du 21 au 23 septembre pour les professionnels des secteurs de la santé, du social, de l'éducation et de l'animation, destinée à optimiser la gestion des contraintes, du stress et des relations, par l'exploration et le développement de l'intelligence émotionnelle et des ressources personnelles.

Au cours de cette formation de trois jours, Emmanuelle Decker, docteur en psychologie et sophrologue, donnera aux professionnels toutes les clés pour augmenter leur régulation émotionnelle (bien-être personnel, capacité à mieux vivre avec ses émotions et celles des autres), développer l'intelligence collective et les relations de coopérations créatives par l'exploration des relations assertives bienveillantes et des compétences de facilitation des échanges dans les conflits et les dynamiques de groupe, repérer les signes de fatigue avant l'épuisement et le burn-out, s'entraîner à revenir vers soi et développer sérénité et solidité face aux évènements.

Lundi 21, mardi 22 et mercredi 23 septembre. 57, avenue Pierre Semard. Avignon. Tarif : 400 € par personne pour les 3 jours de formation. Informations et inscriptions ici. 04 90 81 02 41.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Afpa Avignon-Le Pontet : une formation ‘sauveteur secouriste du travail’



L’Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes (Afpa) organise une formation initiale ‘sauveteur secouriste du travail’ (SST) les 7 et 8 septembre à destination des entreprises et salariés pour acquérir des compétences en secourisme et en prévention des risques.

L’objectif de cette formation initiale sera d’acquérir les compétences nécessaires afin d’intervenir de façon adaptée face à une situation d’accident de travail mais aussi de mettre en application ses compétences de SST au service de la prévention des risques professionnels dans son entreprise. L’Afpa permet d’obtenir les différentes certifications nécessaires pour être en conformité avec la réglementation en vigueur. Le certificat SST est valable 24 mois.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Lundi 7 et mardi 8 septembre. Centre Afpa. 56 Avenue Emile Zola. Le Pontet. Tarif : 260 €. Inscriptions : communication.paca@afpa.fr 08 26 46 14 14.

A noter qu'une formation SST niveau 'recyclage' est également mise en place toujours au centre Afpa Avignon- Le Pontet les 10 septembre et 3 décembre prochains. Tarif : 210 €.

Cpme 84 : dirigeantes, optimisez votre stratégie de réussite grâce à l'hypnose



Dans le cadre de ses ateliers du Pôle femmes, la Confédération des petites et moyennes entreprises de Vaucluse organise un moment d'échanges durant la pause déjeuner autour du thème : 'Optimisez votre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

stratégie de réussite grâce à l'hypnose'. Améliorer ses performances, gagner en confiance en soi, développer sa créativité… Sophie Paul, praticienne en hypnose, fera découvrir et expérimenter les bienfaits de l'hypnoses aux cheffes d'entreprises présentes.

Mardi 8 septembre. 12h à 14h30. Erudis Formation. 95 C, allée Camille Claudel. Agroparc. Inscriptions : contact@cpme84.org 04 90 14 90 90. www.cpme84.com

---

Cpme 84 : une formation au brevet de sauveur secouriste du travail



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

La Confédération des petites et moyennes entreprises de Vaucluse organise une formation au brevet de sauveur secouriste du travail (SST). Une formation en deux temps (étude de cas, démonstrations, apprentissage et ateliers de simulation) dont l'objectif est de pouvoir intervenir efficacement en cas d'accident sur son lieu de travail. Un certificat SST sera délivré à l'issue de la formation à chaque stagiaire ayant participé à l'ensemble du programme. Pour conserver le certificat, une session de 'Maintien et actualisation des compétences' sera obligatoire et devra être suivie dans un délai de 24 mois.

Lundis 7 et 14 septembre. 9h à 12h et de 13h à 17h.croix Rouge Française. 20 boulevard Henry Dunant. Avignon. Inscriptions : contact@cpme84.org 04 90 14 90 90. www.cpme84.com